

7 CONCORSO I FUNGHI IN CUCINA

8 ottobre 2007



Primi piatti



7° Concorso

I funghi in cucina

GIURIA



 *Primi piatti* 

Gomierato Maria

Sindaco di Castelfranco Veneto

Faoro Beniamino

Preside Istituto Alberghiero

Gazzola Angelo

Ristoratore, Banchetti, Nozze, ecc.

Perin Mario

Medico di base a Castelfranco V.to

Ceron Roberto

Assessore al Comune di Castelfranco V.to

Sartoretto Sebastiano

Consigliere provincia di Treviso

Trentin Oscar

Consigliere provincia di Treviso

 Primi piatti

1	BRUNAZZO BRUNO	<i>Pappardelle con chiodini al ragù</i>
2	CHIMINAZZO DANIELE	<i>Andar per funghi</i>
3	CUSINATO GIANNA	<i>Risotto capesante e porcini</i>
4	ROMAN GELTRUDE	<i>Pasticcio di funghi e pollo con crema di patate</i>
5	BERTONCELLO GEMMA	<i>Gnocchi ripieni ai funghi</i>
6	FOGALE SILVANA	<i>Tagliatelle speck e finferli</i>
7	ZANON DINA	<i>Vellutata di porcini con crostini</i>
8	PESCE ALFREDO	<i>Maltagliati ai finferli su letto di prezzemolo</i>
9	CHIMINAZZO IVANO	<i>Gnocco ripieno al profumo di funghi</i>
10	CECCONI DANIELA	<i>Pasticcio di crespelle ai funghi e speck</i>
11	VALERIO EDY	<i>Fagottini autunnali</i>
12	FASSINA EMILIA	<i>Pizzoccheri ai porcini</i>



BRUNAZZO BRUNO

Pappardelle con chiodini al ragù

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 320 GR. DI PAPPARDELLE ALL'UOVO
- 600 GR. DI CHIODINI
- 150 GR. DI CARNE DI MANZO TRITATA GROSSA
- 150 GR. DI CARNE DI MAIALE TRITATA GROSSA
- 200 GR. DI SALSICCIA
- 1 CIPOLLA
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
- 3 MESTOLI DI BRODO
- SALE
- PEPE
- PARMIGIANO GRATTUGIATO
- PREZZEMOLO TRITATO

ESECUZIONE

Mondare i funghi togliendo le parti più dure del gambo e metterli a bagno per 1/2 ora in abbondante acqua salata. Lavare accuratamente i funghi e metterli in una pentola antiaderente a fuoco moderato per qualche minuto per eliminare l'acqua di vegetazione, quindi scolare. Nel frattempo cuocere le salsicce in acqua per 10 minuti dal momento dell'ebollizione. Coprire il fondo di una pentola con olio extravergine d'oliva e a calore moderato, lasciare dorare la cipolla affettata e l'aglio; togliere l'aglio e la cipolla e far rosolare la carne nell'olio caldo. Aggiungere il vino e far evaporare. Aggiungere i funghi ed il brodo e continuare la cottura per 15 minuti, unire la salsiccia, aggiustare di sale e pepe e completare la cottura. Togliere dal fuoco e aggiungere parmigiano e prezzemolo. Lessate in abbondante acqua salata le pappardelle e condirle con il sugo caldo e parmigiano.





CHIMINAZZO DANIELE

Andar per funghi

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 500 GR DI GNOCCHI
- 200 GR DI PORCINI
- 200 ML DI BESCIAMELLA
- 4 CESTINI DI GRANA
- 2 CIPOLLE
- FARINA "00"
- OLIO PER FRIGGERE
- SALE

ESECUZIONE

Fate la besciamella. Cucinate i funghi come da tradizione. Unite besciamella e funghi. Cucinate gli gnocchi in abbondante acqua salata e una volta sgocciolati uniteli al sugo.

Impiattate gli gnocchi con il cestino di grana, decorate con la cipolla tagliata sottile, infarinata e fritta.





CUSINATO GIANNA

Risotto capesante e porcini

INGREDIENTI

PER 2 PERSONE

- 120 GR. DI RISO PER RISOTTI
- 4 FUNGHI PORCINI DI MEDIA GRANDEZZA + UNO PICCOLO PER DECORARE
- 3 CAPESANTE
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- PREZZEMOLO
- DADO VEGETALE

ESECUZIONE

Pulire i funghi con uno straccio umido, pulite le capesante e tagliate a pezzettoni. Fate un brodo vegetale. Fate rosolare l'aglio con un po' d'olio in un tegame aggiungete i funghi porcini tagliati a fettine e fateli cuocere per qualche minuto, versate il riso, tostatelo e aggiungete il brodo poco per volta e cuocete il riso per 15 minuti, versate le capesante fatte saltare precedentemente con l'aglio e l'olio rimasto e terminare la cottura del riso. Mantecare il riso con una noce di burro ed una spruzzatina di prezzemolo fresco.





ROMAN GELTRUDE

Pasticcio di funghi e pollo con crema di patate

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 1 KG DI PATATE
- 500 GR. DI PORCINI E CHIODINI
- 1 PETTO DI POLLO
- 2 UOVA
- OLIO D'OLIVA
- BURRO
- AGLIO
- ROSMARINO
- SALVIA
- VINO BIANCO SECCO
- LATTE
- 1/2 DADO
- PANGRATTATO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Lessate le patate in acqua bollente salata. Nel frattempo fate rosolare uno spicchio d'aglio in una padella con un po' d'olio, aggiungete i funghi lasciandoli insaporire. Togliete l'aglio e proseguite la cottura. A parte fate sciogliere il burro con il rosmarino e salvia, unitevi il petto di pollo e sfumatelo con il vino bianco, allungate con il brodo di dado e portate a cottura. Pelate e schiacciate le patate e fate un purè con il latte, un po' di burro e due tuorli d'uovo. Imburrate una tortiera e cospargetela con il pangrattato e foderatela con il purè, al centro versate i funghi mescolati al pollo tritato e passate in forno caldo a 200° per 1/2 ora.





2°

Classificato
BERTONCELLO GEMMA

Gnocchi ripieni ai funghi

INGREDIENTI

PER 6 PERSONE

- 1/2 KG DI PATATE FARINOSE
- 1 TUORLO D'UOVO
- SALE
- FARINA Q.B.
- 200 GR DI FUNGHI MISTI
- CIPOLLA
- AGLIO
- PEPE
- OLIO
- GRANA
- 50 GR DI RICOTTA
- PREZZEMOLO

ESECUZIONE

Lessate 1/2 chilo di patate farinose, sbucciatele e schiacciatele, unite un tuorlo d'uovo, sale e farina q.b. fate un impasto come per gli gnocchi.

Rosolate un po' di cipolla su olio, aggiungete i funghi misti, sale, pepe e alla fine il prezzemolo.

Frullare i funghi e unire la ricotta, stendere l'impasto degli gnocchi in una sfoglia non troppo sottile.

Con un bicchiere tagliare dei dischetti e porre al centro un cucchiaino d'impasto di funghi, ripiegare e fermare con la punta di una forchetta.

Lesarli poi in acqua bollente salata, appena affiorano toglierli e condirli con burro alla salvia e qualche scaglia di grana.





FOGALE SILVANA

Tagliatelle speck e finferli

INGREDIENTI

- 300 GR. DI TAGLIATELLE
ALL'UOVO
- 500 GR. DI FINFERLI
- 30 GR. DI BURRO
- 1/2 CIPOLLA
- 4 CUCCHIAI D'OLIO D'OLIVA
- 3 CUCCHIAI DI PANNA
- SPECK
- AGLIO
- PREZZEMOLO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Pulite i finferli, tritate finemente la cipolla, lo spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo; fate appassire con olio d'oliva aggiungete i finferli e metà del burro, salate pepate e lasciate cuocere per 20 minuti. Nel frattempo tagliate a listarelle lo speck e fatelo saltare in una padella con la panna e il restante burro. Lessate le tagliatelle al dente in abbondante acqua salata, fatele saltare con lo speck ed infine aggiungete i finferli. Mescolate bene e servite con prezzemolo tritato.





3°

Classificato
ZANON DINA

Vellutata di porcini con crostini

INGREDIENTI

- 200 GR. DI BURRO
- 100 GR. DI FARINA
- 1 LT DI LATTE
- 500 GR. DI FUNGHI PORCINI
- BRODO VEGETALE
- AGLIO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- PANCARRÉ

ESECUZIONE

Cuocere i funghi normalmente con olio aglio prezzemolo, quando sono cotti tritarli grossolanamente.

In una padella mettere il burro e farlo sciogliere aggiungere la farina mescolando bene quindi versare il latte caldo un po' alla volta fino a che la besciamella risulterà omogenea, lasciare piuttosto densa, salare.

Quando è pronta aggiungere i funghi e mescolare.

In una pentola fare un brodo vegetale e aggiungerlo alla besciamella un po' alla volta fino a raggiungere la densità desiderata.

Per i crostini fate rosolare su di una padella con un po' di burro le fette di pan carre tagliate a cubetti e servire assieme alla vellutata. Servire caldo.





PESCE ALFREDO

Maltagliati ai finferli su letto di prezzemolo

INGREDIENTI

PER 6 PERSONE

- 500 GR DI FARINA BIANCA "00"
- 2 UOVA INTERE
- 130 GR DI VINO
BIANCO SECCO
- POCO OLIO DI OLIVA
- SALE
- PEPE

PER IL SUGO

- 200 GR DI PREZZEMOLO
- 400 GR DI FINFERLI FRESCHI
- ABBONDANTE OLIO D'OLIVA
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Fate una fontana con la farina e al centro rompete le uova, unite il vino, un po' d'olio e un pizzico di sale. Impastate il tutto unendo 2-3 cucchiaini d'acqua se necessario. Lavorate l'impasto fino a renderlo omogeneo. Lasciatelo riposare coperto per 1/2 ora. Stendete la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile, ripiegate la su se stessa e tagliatela in modo irregolare. Lasciate asciugare la pasta sulla spianatoia.

PER IL SUGO:

Scottate il prezzemolo in acqua bollente, quindi raffreddatelo in acqua fredda. Mettete il prezzemolo nel mixer con 2 bicchieri d'olio, sale e pepe e frullate fino ad ottenere una salsa fluida. Pulite e lavate i finferli, tagliateli a metà o a quarti i più grossi. Lessate i maltagliati in abbondante acqua salata, scolateli e fateli saltare in una padella con i finferli fino a renderli croccanti. Regolate di sale e pepe. In un piatto da portata mettete la salsa di prezzemolo a specchio e adagiatevi i maltagliati.





CHIMINAZZO IVANO

Gnocco ripieno al profumo di funghi

INGREDIENTI

PER LA PASTA

- 3 PATATE GROSSE
- 1 UOVO
- 1 MANCIATA DI GRANA
- OLIO
- SALE
- FARINA Q.B.

PER IL RIPIENO

- 3 FETTINE DI SPECK A PEZZETTINI
- 150 GR. DI RICOTTA

PER LA SALSA

- FUNGHI MISTI FRULLATI

ESECUZIONE

Fare l'impasto per gli gnocchi e stenderne la metà con il mattarello, porre sopra l'impasto dei mucchietti di ripieno, coprire con l'altra metà di pasta e fare gli gnocchi con forma a piacere.

Cuocere gli gnocchi in acqua salata, scolarli e metterli in un piatto con il burro fuso, condire sopra con burro fuso, grana e per finire spalmare delicatamente la salsa di funghi.





CECCONI DANIELA

Pasticcio di crespelle ai funghi e speck

INGREDIENTI

PER LE CRESPELLE:

- 125 GR. DI FARINA
- 2 UOVA
- 3 DL DI BRODO VEGETALE
- 1 CUCCHIAIO DI BURRO
- 1 CUCCHIAINO DI PREZZEMOLO
- SALE E PEPE Q.B.

PER LA BESCIAMELLA:

- 50 GR. DI FARINA
- 1/2 LT DI LATTE
- 60 GR. DI BURRO
- SALE E PEPE Q.B.

PER LA FARCIA:

- 1/2 KG DI FUNGHI PORCINI
- 70 GR. DI BURRO
- 4 SPICCHI DI AGLIO
- VINO BIANCO SECCO
- SALE E PEPE Q.B.
- 3 FETTINE DI SPECK
- 1 FETTA DI PANE CASERECCIO
- 1 CUCCHIAIO DI GRANA

ESECUZIONE

Preparare le crespelle stemperando con il frustino la farina con le uova, diluire con il brodo vegetale leggermente caldo (anche fatto con il dado) facendo attenzione a non formare grumi. Aggiungere il prezzemolo tritato il burro sciolto, salare e pepare. Lasciare riposare per 1/2 ora. Nel frattempo tagliare i funghi puliti a fettine sottili nel senso della lunghezza, spadellateli in un tegame antiaderente con il burro, l'aglio intero fino a quando prenderanno il condimento, sfumate con il vino bianco secco facendolo evaporare, portate a cottura al dente salare. Cuocere le crespelle in un padellino antiaderente del diametro di 20 cm. Sciogliendo un velo di burro, versare un mestolino del liquido preparato e farlo ruotare su tutta la superficie del padellino, cuocere da entrambi i lati. Continuare fino all'esaurimento del liquido. Fare una besciamella classica con il burro, la farina, il latte, sale e grana. In una pirofila stendete sul fondo uno strato sottile di besciamella, coprite con uno strato di crespelle, poi uno strato di besciamella su cui adagerete i funghi; continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti. Tagliare a piccoli pezzi lo speck, il pane casereccio e mescolate con il cucchiaio di grana, coprite con questa panatura il pasticcio. Infornate a 160° fino a che la superficie sarà ben gratinata.





1°

Classificato
VALERIO EDY

Fagottini autunnali

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 12 CRESPELLE
(100 GR. DI FARINA
2-3 UOVA INTERE,
1/2 LT DI LATTE,
SALE E PEPE)
- PORCINI E FINFERLI
- 3-4 HG. DI ZUCCA GIALLA
- 2 AMARETTI
- 10-15 CASTAGNE
- 100 GR. DI RICOTTA
- PANNA
- OLIO
- BURRO
- SALE
- PEPE
- AGLIO

ESECUZIONE

Preparare il ripieno delle crespelle cuocendo in tegame i funghi prima separatamente con olio e aglio, e successivamente amalgamandoli con poca panna e prezzemolo a freddo, togliete l'aglio.

Cuocete la zucca in forno, lessate le castagne, passate nel mixer parte dei funghi con la zucca e le castagne sbucciate. Amalgamate il tutto con la ricotta, regolate di sale e pepe, e sbriciolate i due amaretti nell'impasto.

Distribuite il ripieno a gnocchetti sulle crespelle e legatele a fazzoletto con un filo di erba cipollina.

Disponete la crespelle sul piatto, irrorateli con il sugo dei funghi rimasti, una castagna e una fetta di zucca.





FASSINA EMILIA

Pizzoccheri ai porcini

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 3 PATATE MEDIE
- 1 MAZZETTO DI COSTE
- 200 GR DI PIZZOCCHERI
- 200 GR. DI PORCINI
- 100 GR. DI TALEGGIO
- OLIO
- SALE
- PEPE
- BURRO
- PREZZEMOLO

ESECUZIONE

Lessate le patate tagliate a dadini in acqua salata, scolatele e nella stessa acqua lessate le coste, scolatele e conservate l'acqua per lessare la pasta. Pulite i porcini con uno strofinaccio, tagliateli a pezzi e cucinateli con olio, aglio e prezzemolo.

Lessate la pasta nell'acqua di cottura delle verdure, scolatela e conditela con le patate, le coste, i porcini ed il taleggio tagliato a dadini.